Café préparation et recettes

Découvrez les délices secrets du café.

Vous avez envie

d'en savoir plus?

Oui?

Alors tournez la page…

Le café, héritier d'une longue tradition.

Aujourd'hui, le café que nous achetons dans les magasins est tout naturellement déjà torréfié. Et pourtant, il n'y a pas si longtemps encore, on torréfiait à la maison les graines vertes, importées des pays producteurs de café. Aujourd'hui, la vue des appareils autrefois utilisés nous laisse nostalgiques, comme par exemple l'ancienne poêle à torréfier ou le tambour de torréfaction, représentés ci-contre, d'un usage courant dans les ménages de jadis. Longtemps encore au 20e siècle, le café était moulu dans des moulins à café, parfois richement décorés.

L'histoire du café, entourée de son parfum unique et envoûtant, a connu des détours nombreux et passionnants! On aurait tort de se priver des surprises qu'elle nous réserve. Redécouvrez-les sur www.procafe.ch ou demandez notre brochure auprès de PROCAFE.

Bon à savoir…

Le premier café viennois.
(Huile de Franz Schams, 1823 – 1883; propriété du Dr. Julius Meinl, Vienne)

A chacun sa petite brûlerie. Anciennes poêles à torréfier et tambours de torréfaction.

A cette époque, moudre le café était un plaisir particulièrement apprécié des enfants qui, pour avoir une meilleure prise, tenaient généralement le moulin à café coincé entre les jambes.

…le plaisir du café…

Depuis quelques années, le café inspire également la fantaisie des esprits les plus inventifs et revient plus que jamais au goût du jour grâce aux avancées technologiques. Tout foyer ne sera-t-il pas bientôt équipé d'une cafetière électrique, produisant un nectar délectable sur simple pression d'un bouton? La pléiade de variantes de préparation témoigne d'une créativité qui ne laisse vraiment rien à désirer et enrichit le monde du café de changements heureux, et parfois même de surprises révolutionnaires. Avec un effet stimulant que seul un café et son parfum merveilleux et inimitable savent engendrer!

Ceux qui allient le romantisme italien aux délices d'un «caffè», pour ne citer qu'un modeste exemple, n'ont plus besoin de faire leurs valises, ils peuvent aujourd'hui célébrer ce plaisir à la maison, à tout moment. De plus en plus, prendre un café s'assimile à un événement culturel et culinaire, c'est l'expression d'un style de vie affirmé. A notre époque dominée par le stress, un café nous offre un moment de répit, sous le signe de la contemplation.

Café filtre, cafetière électrique, cafetière italienne ou encore café soluble arrosé d'eau chaude, c'est l'amour du café qui en détermine la qualité ultime et… last, but not least… c'est un peu aussi l'art de la préparation.

Plaisir suprême de café: une question de technologie…

La preuve, les divers appareils disponibles pour la préparation du café allient modernisme et fidélité à la tradition:

Café filtre
Ce procédé, qui a traversé les âges envers et contre tout progrès technique, tient bien la pose sur la cafetière suisse (dont on ne saurait imaginer l'allure dépourvue de cette couronne!). La quantité souhaitée de café moulu est placée dans le filtre en papier. En l'arrosant avec soin d'eau chaude, on obtient le «bon vieux» café filtre.

Cafetière électrique
Au moyen d'une chaudière intégrée, l'eau est portée à ébullition dans le réservoir, puis acheminée par la pression de la vapeur jusqu'au café moulu, placé dans le support.

Appareils à pression
Parmi ses représentants les plus populaires, on trouve la légendaire cafetière italienne, symbole de l'art italien du café. Elle rappelle la cafetière traditionnelle, mais se compose de deux réservoirs vissés l'un sur l'autre. Le café moulu se place entre les deux compartiments. L'eau froide mise dans le réservoir du bas est portée à ébullition; par effet de pression, l'eau monte en traversant le café moulu pour produire un délicieux café dans le réservoir du haut.

Appareils à levier

Placé dans le porte-filtre, le café moulu est légèrement comprimé. En abaissant le levier (la force employée est un facteur déterminant) l'eau chaude située dans la chaudière est poussée à travers le café. Cette opération demande beaucoup de doigté et d'exercice, mais donne au café espresso sa note individuelle et inimitable. Les puristes ne jurent que par cette forme, ancestrale et classique, de la machine à café!

Machines semi-automatiques

(aussi appelées machines porte-filtre). Le café préalablement moulu est placé dans un filtre fin, inséré dans le porte-filtre, où le café est légèrement comprimé. Le porte-filtre est ensuite mis en place manuellement. En appuyant sur un bouton, l'eau chaude sous haute pression sort de la chaudière par des buses vapeur, elle est poussée (presso, espresso) à travers le café. Aujourd'hui encore, la plupart des «baristi» (garçons de café) se servent de ces machines, qui permettent un dosage individuel du café et de la pression donnée. Dans les foyers, on utilise aussi des petites portions de café en emballage individuel, qui conservent la fraîcheur de l'arôme, et que l'on peut insérer dans le porte-filtre.

Machines entièrement automatiques

Sur ce type de machine, la plupart des opérations sont automatisées. En appuyant sur un bouton, un moulin intégré à la machine mout le café, ensuite stocké dans un cylindre. Puis un piston pousse l'eau chaude à travers le café. L'eau est réchauffée pour atteindre une température constante, soit dans une chaudière, soit au moyen d'un chauffe-eau.

Machines à portions individuelles

Ces machines sont spécialement conçues pour être utilisées avec des portions de café toute prêtes, savamment dosées. On les trouve aujourd'hui sous la forme de capsule, de pod ou de disque. La préparation est identique à celle des machines porte-filtre; la portion est placée dans un support (sur certaines machines, cette opération est automatique). Ce système a pour avantage que la qualité et le dosage y sont constants; il offre par ailleurs le choix entre différentes sortes de café, et son fonctionnement est propre et confortable.

Café soluble

Le café lyophilisé ou séché par atomisation est mélangé à un peu d'eau, chaude ou froide. Ce mode de préparation, on ne peut plus simple et rapide, sans problème de conservation, présente des avantages appréciés et mis à profit avec succès. Il entre dans la composition de boissons et de recettes au café (surtout dans les desserts), mais aussi dans celle de nouvelles créations au café, dont il forme la base, ou auxquelles il apporte une nuance aromatique.

En ce qui concerne les machines à café dans le libre-service, il en existe qui proposent le dosage et le mélange sur pression d'un bouton, et d'autres qui ajoutent aussi simultanément de la poudre de lait et du sucre.

Le café …

… préparé au filtre, à la cafetière électrique ou à la cafetière italienne:

En règle générale: 40 g de café moulu pour un litre de café. La mouture, c'est-à-dire le degré de réduction, est de 0,3 à 0,5 mm (pour la cafetière italienne, qui est un appareil à pression, la mouture peut être un peu plus fine). La température de l'eau doit être située entre 88 et 93° C.

Préparations: café crème, café nature, café au lait, cappuccino.

… préparé avec un appareil à levier ou à la machine semi-automatique:

En règle générale: en fonction du support de filtre, on compte de 6 à 10 g de café moulu par tasse, une mouture (c'est-à-dire un degré de réduction) de 0,2 mm max., voire une portion de café emballée individuellement, une température d'infusion allant de 88 à 93° C env., une pression de l'eau de 9 à 12 bar, et enfin un temps de passage de l'eau de 20 à 30 secondes.

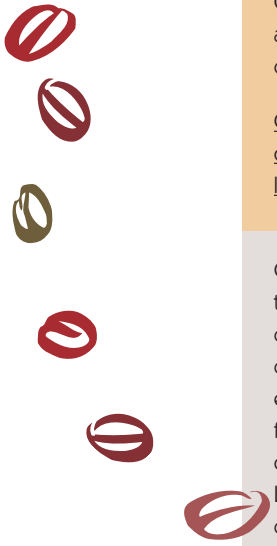
… préparé avec une machine entièrement automatique:

Tous les paramètres techniques, telles que la température de l'eau, la mouture, la quantité à moudre et la pression, doivent être réglés avec une extrême précision.

… en portions toute prêtes, pour les machines automatiques à portions individuelles:

Ce procédé est comparable à la machine entièrement automatique, au regard de la simplicité de la préparation et de l'entretien approprié de la machine.

Outre les préparations typiques que sont l'expresso, le ristretto, le cappuccino, le caffè macchiato, le caffè latte, le caffè lungo, etc., toutes les spécialités courantes sont possibles.



Quel que soit le mode de préparation, le degré de mouture est un facteur essentiel. En effet, le degré de mouture détermine la surface totale de la mouture qui entrera en contact avec l'eau, ainsi que son temps de passage et ainsi, l'efficacité avec laquelle les particules aromatiques et gustatives seront dissoutes. Le dosage des quantités d'eau et de café moulu, de même que la qualité et la température de l'eau, sont des critères importants.
Le goût d'un café espresso, intense et aromatique, est tout simplement dû à la pression extrêmement élevée que l'eau arrive à exercer sur le bloc de café moulu, de consistance dense, traditionnellement très fin. La pression génère par ailleurs un mélange (émulsion) avec une partie des huiles contenues dans le café, ce qui lui confère sa «crema» légendaire, veloutée, onctueuse et corsée, l'un des traits de caractère essentiels d'un café espresso de grande classe.

Vous trouverez ci-dessous quelques conseils utiles pour faire un bon café:

- N'utiliser que de l'eau froide et fraîche. Degré idéal de dureté de l'eau 8 à13° (ne pas prendre d'eau provenant d'un chauffe-eau).
- Ne préparer le café que dans des récipients d'une propreté impeccable; les machines à café doivent également être nettoyées de temps en temps (consulter le mode d'emploi).
- Choisir des récipients qui ne transmettent pas de saveurs autres que celles du café.
- Ne pas maintenir le café trop longtemps au chaud sur le feu de la cuisinière, l'arôme pourrait se dissiper; mieux vaut faire plusieurs fois de petites quantités, ou encore le conserver au chaud dans un thermos.
- Le café moulu perd son arôme plus rapidement que le café en grains. Il est donc recommandé de moudre le café juste avant de le consommer.

Les cafés ...

Les quantités indiquées correspondent aux préparations telles qu'elles sont le plus fréquemment servies en Suisse. En fonction du mode de préparation et des machines utilisées, ces quantités peuvent toutefois varier.

Ristretto

Aussi appelé caffè corto. Café espresso court, c'est-à-dire préparé avec la moitié/les deux tiers de la quantité d'eau habituelle pour un espresso.

Ristretto= limité/réduit

Préparation:

6.8 à 7.5 g de café finement moulu, torréfaction café espresso, 20 à 30 ml d'eau chaude, température d'infusion de 88 à 93° C, tasse à espresso préchauffée.

Espresso

C'est le café noble par excellence. C'est la base de tous les cafés italiens, mais aussi de certaines spécialités suisses au café, depuis déjà un certain temps. Lorsqu'il est parfaitement préparé, il laisse entrevoir une crème onctueuse de couleur noisette, et un dessin en rayures de tigre rougeâtres.

Préparation:

7.5 à 8.5 g de café finement moulu, torréfaction café espresso, environ 40 ml d'eau chaude, température d'infusion 88 à 93° C, tasse à espresso préchauffée.

Café crème

C'est la spécialité de café la plus consommée de Suisse. Sur une machine bien réglée, la crème se fait sur simple pression d'un bouton.

Préparation:

Environ 9 g de café finement moulu, 120 à 130 ml d'eau chaude, température d'infusion de 88 à 93° C, crème, crème à café ou lait à volonté.

Caffè lungo

Variété du café espresso, la quantité plus importante d'eau entrant dans sa composition lui donne un goût légèrement plus doux.

Préparation:

6.8 à 7.5 g de café grossièrement moulu, torréfaction café espresso, environ 55 ml d'eau chaude, température d'infusion 88 à 93° C, tasse à espresso préchauffée. Le café espresso est ici allongé d'eau chaude.

Latte macchiato

Un grand verre est rempli de lait froid, de lait chaud et de mousse de lait, environ jusqu'aux deux tiers, auquel on ajoute amoureusement un café espresso. Puis on recouvre d'un chapeau de mousse le petit trou fait par l'espresso. Une spécialité qui régale aussi les yeux!

Préparation:

30 ml de lait froid, 150 ml de lait chaud monté en mousse (en fonction de la taille du verre), 1 café espresso.

Caffè latte
Egalement connu sous le nom de café au lait. C'est un café espresso auquel on ajoute du lait chaud (ou froid), généralement à volonté. Il est souvent servi dans une grande tasse ou dans un verre.

Préparation:
1 café espresso, 75 à 100 ml de lait, 100 ml de lait chaud. Verser l'espresso dans une tasse et la remplir de mousse de lait très chaude, beaucoup de lait, peu de mousse.

Caffè macchiato
Il s'agit d'un cappuccino auquel il n'a pas été ajouté de lait, ou plus simplement, d'un espresso recouvert d'une couche de mousse de lait. On peut lui donner une touche artistique, comme sur l'image ci-contre (une déclaration d'amour?).

Préparation:
1 café espresso, un peu de mousse de lait. Verser l'espresso dans la tasse préchauffée et ajouter un peu de mousse de lait.

Cappuccino
Café espresso mélangé à une petite quantité de lait chaud et serti d'un bonnet de mousse de lait, que l'on peut saupoudrer d'un peu de cacao en poudre. Quantité de boisson: de 120 à 200 ml. En italien, cappuccino signifie un moine capucin, de cappuccio = capuche (bonnet).

Préparation:
1 café espresso, de 100 à 150 ml de lait. Verser l'espresso dans la tasse à cappuccino préchauffée et fouetter le lait froid. Ne pas porter le lait à une température supérieure à 65° C. Verser ensuite la mousse de lait.

Un café de qualité stimule l'imagination, ce qui peut engendrer de nouvelles créations. Or la technique n'est pas seule à l'œuvre: tenter de nouvelles expériences avec des cafés provenant de nouvelles cultures, avec des sortes et des qualités nouvelles, peut déboucher sur des inventions, sans oublier l'envie de créer de nouvelles boissons au café. Le monde du café, vivant et passionnant, change ainsi au gré des modes.

Le café n'est pas seulement une boisson délicieuse…

L'arôme du café n'a pas tendance à prédominer, il se marie donc à merveille à d'autres saveurs, apporte une note exquise à certains desserts, friandises et boissons.

Le petit recueil de recettes proposé aux pages suivantes éveillera peut-être en vous l'envie de déguster le café autrement que dans une tasse. Et qui sait, peut-être piqueront-elles votre imagination, pour donner naissance à de nouvelles créations au café?

Shake au café aux fraises marinées

Ingrédients pour 4 personnes:

300 g de fraises
5 cuillerées de sirop à l'orange
40 g de sucre
5 dl de café fort, bien glacé
500 ml de glace à la vanille
menthe

Préparation:

Rincer et nettoyer les fraises. Découper les fraises en morceaux et les laisser mariner pendant 10 minutes dans le sirop à l'orange et le sucre.

Passer au mixer le café froid et la glace à la vanille. Disposer les fraises dans 4 verres évasés et les recouvrir du mélange fouetté de café et de glace. Servir garni de feuilles de menthe.

Crème brûlée au café et à l'orange

Ingrédients pour 4 personnes:

3 dl de crème
2 dl de café fort
écorce d'orange non traitée, finement râpée
1 gousse de vanille
200 g de sucre
6 jaunes d'œuf

Préparation:

Dans une casserole, mettre à réchauffer la crème, l'écorce d'orange, le contenu de la gousse de vanille et le café. A ébullition, retirer du feu. Mélanger les jaunes d'œuf à 125 g de sucre et les incorporer au mélange liquide chaud mais qui ne bout plus. Verser cette crème dans des ramequins résistant à la chaleur et les faire cuire au bain marie pendant environ 25 à 30 minutes, dans un four préchauffé (four à circulation d'air: 125° C, chaleur venant du haut/bas: 150° C). Laisser refroidir la crème, la saupoudrer du restant de sucre puis faire rapidement caraméliser sous le grill du four.

Cappuccino frappé

Ingrédients pour 4 personnes:

2 feuilles de papier sulfurisé
2,5 dl de café très fort
75 g de sucre, 1 œuf,
3 jaunes d'œuf
5 dl de crème, 1,5 dl de lait
30 g de sucre, un peu de
poudre de cacao

Préparation:

Couper en deux le papier sulfurisé, par la longueur, et le replier pour obtenir des bandelettes d'une largeur approximative de 4 à 5 cm. Enrouler une bandelette autour de chaque verre, de sorte qu'elle dépasse du bord du verre de 2 à 3 cm. L'attacher au moyen d'une ficelle ou d'un élastique.

Sous une source de chaleur au bain marie, battre ensemble le café refroidi, le sucre, les jaunes d'œuf et l'œuf, puis les battre à froid, dans un bain d'eau glacée. Incorporer la crème fouettée à la mousse froide de café, remplir de ce mélange des tasses à café, aux deux tiers, puis placer au congélateur pendant au moins 1 heure. Réchauffer le lait et le sucre, que vous ferez ensuite mousser au mixeur. Avec une cuillère, placer la mousse chaude avec soin sur la mousse de café gelée jusqu'à ce que la corolle de papier soit elle aussi remplie. Congeler le tout une fois de plus. Sortir les tasses du congélateur environ 10 minutes avant de servir, enlever la corolle de papier, saupoudrer d'un peu de poudre de cacao tamisée dans une passoire fine et servir.

Café viennois

Ingrédients pour 4 personnes:

6 à 8 cuillerées de chocolat
au lait râpé
8 dl de café au lait (2/3 de
café, 1/3 de lait)
3,5 dl de crème fluide
copeaux de chocolat très fins

Préparation:

Répartir le chocolat dans les 4 tasses à café et les recouvrir ensuite du café au lait chaud.

Recouvrir de crème fouettée et servir saupoudré de fins copeaux de chocolat.

Café glacé au lait de coco

Ingrédients pour 4 personnes:

6 dl de café
1,5 dl de lait de coco
1 à 2 cuillerées de jus de citron vert
1 sachet de sucre vanillé
4 portions de glace à la vanille

Préparation:

Mélanger énergiquement le café bien glacé avec le lait de coco, le jus de citron vert et le sucre vanillé. Verser le café dans des verres préalablement mis au frais, et placer dans chacun des verres une portion de glace à la vanille.

Moka épicé

Ingrédients pour 4 personnes:

6 cuillerées de café en poudre (café soluble)
4 morceaux de sucre
un peu de poivre vert fraîchement moulu
4 tasses à moka d'eau (environ 3 dl)
quelques traits de jus de citron

Préparation:

Très lentement, faire réchauffer le café, le sucre, le poivre et l'eau froide jusqu'à ébullition, sans arrêter de tourner, jusqu'à ce qu'une mousse apparaisse. Ajouter le jus de citron et servir dans des tasses à moka. Laisser reposer 2 à 3 minutes et déguster.

Café noisette

Ingrédients pour 4 personnes:

5 dl de café
8 cuillerées de sirop de noix
1 dl de crème fouettée
4 cuillerées de noisettes émincées

Préparation:

Mélanger le café au sirop et répartir le mélange dans 4 verres. Ajouter la crème. Dans une poêle, faire griller les noisettes, sans graisse, et saupoudrer la crème.

Tiramisù

Ingrédients pour 4 personnes:

6 cuillerées d'espresso froid
2 cuillerées d'amaretto
(sans alcool: de sirop d'amaretto)
150 g de biscuits à la cuiller
(env. 23 biscuits)
250 g de mascarpone
30 g de sucre
1,5 dl de crème
poudre de cacao
feuilles de citronnelle

Préparation:

Mélanger l'espresso et l'amaretto et imbiber les biscuits à la cuiller de ce mélange. Dans un moule (env. 10 x 20 cm), disposer la moitié des biscuits. Mélanger la mascarpone et le sucre. Battre la crème en neige et l'incorporer au mélange. Etaler la moitié de la crème de mascarpone sur les biscuits. Y disposer le reste des biscuits à la cuiller. Etaler le reste de la crème. Mettre au frais pendant au moins 3 heures. Juste avant de servir, saupoudrer le tiramisù de poudre de cacao tamisée dans une passoire et garnir de feuilles de citronnelle.

Café préparation recettes

des propositions alléchantes

qui donnent

bien envie

d'y goûter!

www.procafe.ch

PROCAFE Case postale 7675 3001 Berne

(Edition 2006)